

SANTA JULIA

MENDOZA ARGENTINA

TEXTUAL
INNOVACION
EXTREMA



CARMENERE 2023

COMPOSICIÓN: *Carmenera 100%*

ORIGEN: *Finca La Ribera, Valle de Uco, Mendoza*

COSECHA: *Manual*

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
<i>13,7 % vol</i>	<i>5,7 g/l</i>	<i>2,24 g/l</i>

VINIFICACIÓN

*Fermentación clásica con levaduras seleccionadas de nuestros viñedos a 24-27 °C.
Maceración durante 20 días. Parte del vino tiene Crianza en barrica de roble francés durante 10 meses.*

NOTAS DE CATA

Color: rojo violáceo con reflejos violáceos.

Aromas: frutos negros maduros, pimienta, pimienta morrón tostado, té negro.

Boca: en boca es especiado con taninos finos que dejan una sensación jugosa y fresca.